



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE 2023

UVAGGIO
Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara

RACCOLTA
manuale,
in cassette
da 8/9 kg



0,75 L



1,5 L

VENDITA
Autunno
2025

FERMENTAZIONI sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO 13,5%

RESIDUO ZUCCHERINO 0,9 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,5 g/l

ESTRATTO SECCO 27,3 g/l

pH 3,52



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni in vasche d'acciaio. Affinamento di un anno in acciaio e successivamente in bottiglia, per ulteriori 6 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5-8 anni



PROFILO SENSORIALE

Espressione del territorio e dell'annata, Tirenale è un vino diretto e pieno di vita, in cui la spezia trova il giusto equilibrio con i frutti rossi, lasciando anche spazio a sentori floreali e balsamici. Lo stile produttivo mira ad elevare la trama tannica e a rendere più complesse le componenti aromatiche, per ottenere un bouquet ampio e intrigante.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Formaggi grassi o semigrassi, di media o lunga stagionatura; insaccati, anche speziati; risotti, soprattutto ai funghi o al tartufo; carni di maiale e di cortile; pesce saporito o elaborato, come frittture o baccalà alla vicentina. Eccellente aperitivo, anche nelle giornate più calde, se leggermente raffrescato (14/15°).



ANNATA 2023

Annata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso, primavera con temperature sopra la media fino a maggio, mese che registra precipitazioni particolarmente importanti, conseguentemente ripresa vegetativa è risultata anticipata di 5-10 giorni rispetto al 2022. La forte instabilità meteo della tarda primavera/inizio estate ha prima riassorbito l'anticipo fenologico, accumulando poi, un leggero ritardo.

Il lungo periodo di piogge estive ha contribuito a uno sviluppo rigoglioso della parte vegetativa e del frutto. Le alte temperature di agosto hanno rallentato l'attività metabolica della vite registrando in generale un ritardo circa 6/7 giorni di maturazione rispetto al 2022. È stata un'annata all'insegna della freschezza con una gradazione alcolica più bassa rispetto a quelle precedenti. La resa media complessiva è di 50 q/hl.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto.

Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini. La biodiversità all'interno della Tenuta si esprime anche attraverso differenti tipi di allevamento delle vigne: dall'alberello alla pergola fino alle storiche tirele centenarie, dei veri e propri monumenti naturali.